



# *I Tre Filari*

Olio extravergine da olive (blend)

**Zona di Produzione:** Gli Oliveti si trovano nel Comune di Recanati (MC) in località Bagnolo.

**Varietà (cultivar):** otto cultivar presenti nell'oliveto Aziendale

**Altitudine Oliveto:** 200 mt. s.l.m.

**Passo d'impianto:** 6x6 m

**Suolo:** terreno di medio impasto con ampie zone sabbiose

**Epoca di raccolta:** Seconda metà mese di ottobre

**Tipo di raccolta:** a mano con agevolatori in piccole cassette traforate.

**Metodo di estrazione:** impianto continuo

**Metodo di conservazione:** Filtrato con cartoni ed immagazzinato in botti di acciaio inox in atmosfera di azoto, in locale climatizzato.

**Caratteristiche organolettiche:** Fruttato intenso, con decise note di amaro e piccante.

**Abbinamenti consigliati:** Per bruschette, legumi, tagliate di carne, carni e verdure alla griglia.

*"I Tre Filari"*  
Olio Extravergine  
di Oliva Biologico



Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia.

**Azienda Agraria "I Tre Filari"**  
di Sabbatini Silvia - Contrada Bagnolo, 38a  
62019 Recanati (MC) ITALIA

www.itrefilari.it  
Prodotto e imbottigliato presso l'Azienda - MC019

Conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Da consumarsi preferibilmente

entro il

Lotto nr.



1,00 lt e



Azienda Agraria "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia  
Contrada Bagnolo nr. 38/A - 62019 Recanati (Mc)  
tel/fax: (+39) 071 982499 - cell: 335 8089885 - 338 2870044  
itrefilari@virgilio.it - www.itrefilari.it